



兵庫県香美町

# プレスリリース



令和元年10月21日発信

マスコミ関係各位

情報発信元・取材等のお問い合わせ先

かみ 香美町役場神戸営業所 担当：木原 弘一郎 きはら こういちろう

神戸市中央区下山手通 5-1-1 興栄ビル 501号

tel/fax：078-599-5179 mobile：090-5962-2967

e-mail：info@kami-kobe.jp

カニすき宿、発祥の地！  
カニの本場「兵庫県香美町」



香美町役場神戸営業所



## 冬の味覚の王者「松葉ガニ」漁が11月6日に解禁！

香美町では4種類のカニを味わうことができます！

世界一のカニの選別技術！



香美町役場神戸営業所で「兵庫県香美町」の観光PRをしています木原弘一郎と申します。

冬の味覚の王者「松葉ガニ」(ズワイガニ)が11月6日に解禁となり、香美町の香住漁港と柴山港では、18隻の底引き船が出漁します。

9月には、関西地方では香美町の香住漁港のみで水揚げされる「香住ガニ」(ベニズワイガニ)漁が一足早く解禁しており、松葉ガニ漁が解禁されると、香美町では「香住ガニ」「黄金ガニ」「松葉ガニ」「セコガニ」の4種類のカニを味わうことができます。

また、カニすき宿は香美町香住区が発祥の地と言われ、いよいよ「カニの本場 香美町」の季節がやってきます。

この冬の旅企画などございましたら、ご取材につきましてご検討いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、実際に取材に入っただけの場合には、より詳細な情報提供、スケジュール調整、撮影アテンドなど地元調整を含めた最大限のご協力をさせていただきますので、何なりと香美町役場神戸営業所 木原までお問い合わせください。

詳しくは裏面をご覧ください

## ■松葉ガニのおいしさの秘訣

冬の味覚の王者「松葉ガニ」漁は11月6日に解禁となり、翌年3月20日までの漁期となります（メスの「セコガニ」の漁期は12月末まで）。

漁獲量は兵庫県が日本一を誇り、ぎっしりと詰まった身、濃厚で上品な甘みの特徴です。

香美町では香住漁港と柴山港の18隻の底引き船が出漁します。香美町で水揚げされる松葉ガニは活ガニ（生きたままのカニ）にこだわっています。新鮮なカニほどおいしいのは当たり前のこと。操業中に何度もカニ保管水槽の水を新鮮な海水に入れ替えることで、水揚げされるまでカニに少しでもストレスを与えない努力を行っています。漁業関係者の妥協を許さない姿勢が、香美町の「松葉ガニ」のおいしさを際立たせています。



## ■世界一の選別技術！

柴山港で水揚げされる松葉ガニは「柴山ガニ」と呼ばれ、世界一と言っても過言ではないカニの選別が行われています。

その数「110ランク」とも言われています。30年以上のキャリアを持つ「選り手」（カニの選別をするプロ）は船長の奥さんなどの女性が行い、重さ、形はもちろん、身のつき具合や色つき、傷の有無など50gの誤差も見落とさない熟練の手で選別を行います。

柴山ガニの中でも重さが1.35kg以上あり、脚揃いで良質な柴山ガニを「柴山GOLD」としてブランド化をしています。その確率は1000匹に1匹とも言われています。



▲柴山ガニの選別の札

## ■「香住ガニ」「黄金ガニ」「松葉ガニ」「セコガニ」4種類のカニを味わうことができます！

香美町の香住漁港では、関西地方で唯一水揚げされる「香住ガニ」（ベニズワイガニ）漁が9月に解禁され、一足早くカニシーズンを迎えています。また、数千匹に1匹の割合で水揚げされる、松葉ガニと香住ガニの異種交配で誕生した“幻のカニ”「黄金ガニ」も水揚げされています。

そして、11月6日に「松葉ガニ」とそのメスガニである「セコガニ」の漁が解禁となると、香美町では4種類のカニを味わうことができます。

香住ガニは、関西地方では香住漁港のみの水揚げですので、4種類のカニを一度に味わうことができるのも「香美町」のみです。



## ■カニすき宿 発祥の地

昭和30年代前半までカニ料理といえば「茹でガニ」が主流でした。

しかし、昭和35年ごろ、香美町のとある宿で、生ガニのまま鍋にする料理も開発してみようと、地物の松葉ガニに吟味した食材、とくに調理には心をこめ、ハウレンソウを白菜で巻いて盛るなど心を配った料理「カニすき」が誕生しました。

この「カニすき」をお宿のお客さんに初めて出したのが香美町のお宿と言われています。

香美町は古くから漁業が盛んでしたが、昭和48年、54年のオイルショックや乱獲で漁業界には厳しい風が吹いていました。漁港の整備や水産加工品の製造など必死となり漁業再建を目指す中、この「カニすき」の登場により、松葉ガニが広く知られ、冬の味覚の花形となり、香美町は「カニの本場」となりました。



## ■第37回 香住 松葉ガニまつり

とき 11月17日（日）午前9時から午後0時30分まで

ところ 香住漁港西港（香美町香住区若松）

内容 かにすきぞうすい早食い大会

素人せり市、竹輪まき大会、松葉ガニや香住ガニなど海産物即売コーナー、セコガニつかみ取りなど

問合せ先 香美町香住観光協会 TEL 0796-36-1234